

MENU DÉCOUVERTE

£190 (wine pairing £89)

LE CAVIAR IMPÉRIAL

En surprise

Imperial caviar surprise

...

LA SAINT JACQUES

Juste rôties, coulis de coriandre et mousse coco

Hand dived Scottish scallops, coriander sauce, coconut emulsion

...

LE FOIE CHAUD

Le foie chaud au céleri rave et truffe noire

Pan seared foie gras, celeriac and black truffle

...

LE BLACK COD

Sur une mousseline de daikon au yuzu

Black cod on a daikon veloute with yuzu

...

LA CAILLE

Farci au foie gras et purée de pommes de terre

Quail stuffed with foie gras, mashed potatoes

ou/or

LE BŒUF WAGYU (suppl. £30)

Le faux filet snacké à la plancha et échalottes confites à la moëlle

Seared Wagyu beef, bone marrow, confit shallots

...

LE CITRON

Sur une gelée de concombre acidulé au parfum de saké

Lemon and cucumber jelly, lemon foam, sake granité

...

LE MONT BLANC

En coque escortée d'un sorbet cassis et d'un crémeux à la châtaigne

Meringue shell, blackcurrant sorbet, light chestnut cream

MENU FIXE

TWO-COURSE £47 / THREE-COURSE £55

LES ENTRÉES STARTERS

LA BETTERAVE ✓ pommes, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte
Beetroot, apple, avocado, green mustard sorbet

LE PÂTÉ EN CROÛTE de pintade à l'estragon
Guinea fowl and tarragon terrine in pastry with pickles and quince

CHESTNUT VELOUTÉ mousse de céleri rave, poitrine fumée (suppl. black truffle £25)
Chestnut soup, celeriac foam, bacon

TARTARE de Amachi, au coulis de tomates épicé (suppl. caviar £20)
Yellow tail's tartare, spicy tomato coulis

LES PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

LE RISOTTO ✓ à la truffe noire (suppl. £30)
Black truffle risotto

LE CANARD CONFIT dans une mousseline de Kabocha et éclat de châtaigne
Duck leg confit in a kabocha mousseline and chestnuts crisps

CABILLAUD dans un bouillon en saveur méditerranéenne et son imprimé d'herbes
Cod in a ginger broth with confit bell pepper and parsley gyoza

LES DESSERTS DESSERTS

L'OMELETTE NORVEGIENNE aux parfums d'agrumes et amande, flambée au Grand Marnier
Baked Alaska flavored with orange and almond, flamed with Grand Marnier

LE CHOCOLAT SENSATION crèmeux au Guanaja et glace au chocolat noir
Chocolate sensation, Guanaja crèmeux, dark chocolate ice cream

BABA AU RHUM et fruits exotiques
Exotic rum baba

LE CHARIOT DE FROMAGE affinés par les caves Hervé Mons
Hand selected cheeses and condiments

LES ENTRÉES FROIDES

COLD STARTERS

LE JAMBON DE BŒUF	22
Et son pain à la tomate Cured Rubia Gallega beef, toasted tomato bread	
LA BETTERAVE ✓	16
En duo de pommes, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte Beetroot, apple, avocado, green mustard sorbet	
LE POIREAU ✓	19
Mimosa, vinaigrette au wasabi et ses champignons lacqués Leek "mimosa" salad, wasabi vinaigrette, mushrooms	
LE FOIE GRAS	45
En terrine, méli-mélo coing Foie gras and quince terrine	
LA DAURADE	28
En carpaccio, graines de pavot et vinaigrette au citron Sea bream carpaccio, poppy seeds, lemon vinaigrette	
LE CAVIAR IMPÉRIAL	58
Symphonie gourmande en surprise de chou-fleur Imperial caviar and cauliflower symphony	
LE CRABE ROYAL	85
Poêlé au curry, servi sur une salade à l'avocat et mozzarella Pan-seared crab royal scented with curry, avocado, mozzarella	
LE THON	38
Confit, sur un cœur de laitue garni de fins légumes croquants Confit tuna, lettuce, black olives tapenade, tomatoes, radishes, anchovies, bell pepper	

LES ENTRÉES CHAUDES

HOT STARTERS

LES LANGOUSTINES	55
Truffées et cuites en raviolis et étuvée de chou vert Langoustine ravioli with black truffle and foie gras sauce	
LA SOUPE DE CHÂTAIGNES	22
Mousse de céleri rave, poitrine fumée Chestnut soup, celeriac foam, bacon	
LE SOUFLÉ 	39
Au fromage et son coulis de truffe noire Aged Comté soufflé, black truffle sauce	
LE HOMARD	55
Caramélisé au beurre salé, pak-choï et bisque épicée Native lobster, pak choy, spiced lobster bisque	
L'ŒUF DE POULE	69
Mollet et friand au caviar, saumon fumé Caviar over a crispy poached egg, smoked salmon	
LA LANGOUSTINE	42
En papillote croustillante au basilic Crunchy langoustine, basil pesto and herb salad	
LA TRUFFE BLANCHE 	65
Riz croustillant nacré d'un jaune d'oeuf, vieux Comté, truffe blanche Crunchy rice with egg yolk, aged Comté, white truffle	
LE FOIE CHAUD	65
Le foie chaud au céleris rave et truffe noire Pan seared foie gras, celeriac and black truffle	

LES PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

LE SPAGHETTI HOMARD	85
Et son émulsion de corail Lobster spaghetti, coral emulsion	
LE SPAGHETTI CAVIAR	79
Crème parfumée au citron Oscietra caviar spaghetti, lemon infused cream	
LE RIZ 	29
En risotto, agrémenté de topinambours, girolle et chanterelles Risotto with Jérusalem artichokes and chanterelles	
LA SOLE	74
Entière et sa sauce « Belle Meunière » Dover sole Meunière (22 oz)	
LE BLACK COD	42
Sur une mousseline de daikon au yuzu Black cod on a daikon veloute with yuzu	
LE BAR	36
De ligne infusé à la citronnelle, sambol de tomates et poireaux glacés Wild seabass infused with lemongrass, tomato sambol, baby leeks	
LES SAINT JACQUES	48
Juste rôties, coulis de coriandre et mousse coco Hand dived Scottish scallops, coriander sauce, coconut emulsion	

LES PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

LA CAILLE	46
Farcie au foie gras et sa purée de pommes de terre Quail stuffed with foie gras, mashed potatoes	
LE PIGEON	59
Le suprême en duo de foie gras au chou vert et lard fumé Duo of pigeon and foie gras, green cabbage and smoked country bacon	
LE BŒUF	52
En filet au poivre, trilogie de salsifis et maitake Peppered filet of beef, salsify trilogy and maitake mushroom	
LE BŒUF WAGYU	72
Le faux filet snacké à la plancha, échalottes confites à la moëlle Seared Wagyu beef, bone marrow confit shallots	
LE BURGER	55
Au foie gras et poivrons arlequins verjutés Beef burger, foie gras, sautéed bell peppers	
L'AGNEAU DE LAIT	58
En côtelettes et caviar d'aubergines fumées Milk fed lamb cutlets, smoked aubergine caviar	
LE RIS DE VEAU	49
Fricassée de ris de veau aux artichauts Veal sweetbread, artichoke	

LES DESSERTS

DESSERTS

LE PARFUM DES ILES 13

Crème passion, mousse coco, méli-mélo exotique, granité mojito
Passion fruit cream, coconut mousse, exotic fruit salad, mojito granité
2017 Tokaji Aszu 5 Puttonyos, Chateau Dereszla Tokaji, HUNGARY £17 (7cl)

LE SOUFLÉ 15

Infusé aux agrumes en soufflé escorté de son sorbet
Rhubarb and citrus soufflé
2022 Auxerrois Botrytis Barrique, Domaine E. Loew, FRANCE £13 (7cl)

LE CHOCOLAT SENSATION 14

Crèmeux au Guanaja et glace au chocolat noir
Chocolate sensation, Guanaja crèmeux, dark chocolate ice cream
1997 Tawny Single Harvest, Graham's Douro, PORTUGAL £27.5 (7cl)

LE MONT BLANC 13

En coque escortée d'un sorbet cassis et d'un crèmeux à la châtaigne
Meringue shell, blackcurrant sorbet, light chestnut cream
2018 Beerenauslese cuvée, Kracher, Burgenland, AUSTRIA £14 (7cl)

L'OMELETTE NORVEGIEENNE 15

Aux parfums d'agrumes et amande, flambée au Grand Marnier
Baked Alaska flavored with orange and almond, flamed with Grand Marnier
2019 Vin de Constance, Klein Constantia, Constantia, SOUTH AFRICA £30 (7cl)

LE CHARIOT DE FROMAGE 17

Affinés par les caves Hervé Mons
Hand selected cheeses and condiments

DESSERT COCKTAILS

PB & J 18

Peanut butter bourbon, giotte vermouth, bitters

QUINOA COFFEE 18

Cognac, shiitake, honey, coffee, quinoa cream